

# Paella de Mariscos

## 400 g



*Sugerencia de presentación*

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>EMITIDO POR:</b> Departamento de Calidad. Aquilino Parada | <b>FECHA:</b> 12/11/08 |
| <b>REVISADO POR:</b> Dirección Comercial. Javier Losada      | <b>FECHA:</b> 12/11/08 |
| <b>APROBADO POR:</b> Director de Producción. Ignacio Losada  | <b>FECHA:</b> 12/11/08 |

## Ficha Técnica de Producto

### 1.-DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

#### 1.1.- DESCRIPCIÓN FÍSICA.

Mezcla de mariscos y vegetales, con un colorido atractivo. Alimento preparado ultracongelado.

#### 1.2.- INGREDIENTES.

Mariscos (46%) (Berberechos, cigalas, camarones, mejillones), guisantes, anillas y tiras de pota, pimiento rojo, antioxidantes (E-450i, E-331iii, E-330 y E-222). Contiene sulfitos.

#### 1.3.- DIMENSIONES.

| Peso neto escurrido | Dimensiones (de la bandeja L x A x H) |
|---------------------|---------------------------------------|
| 400 g/bandeja       | 22,8 x 10 x 3,6 cm                    |

### 2.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

#### 2.1.- FÍSICAS Y QUÍMICAS.

| Parámetro    | Nivel máximo admitido | Nivel máximo aconsejable |
|--------------|-----------------------|--------------------------|
| Temperatura* | -18°C                 | -15°C (Transporte)       |

\*En cualquier caso, no se debe alterar la cadena de frío, (respetando la temperatura de conservación) desde que se produce la congelación hasta que se consume el producto.

#### 2.2.- MICROBIOLÓGICAS.

| Parámetro                                     | Nivel máximo admitido        | Nivel máximo aconsejable |
|---|------------------------------|--------------------------|
| Recuento de aerobios mesófilos                | Máximo 10 <sup>6</sup> ufc/g | 10 <sup>5</sup> ufc/g    |
| <i>Enterobacteriaceae</i> (lactosa positivas) | Máximo 10 <sup>4</sup> ufc/g | 10 <sup>3</sup> ufc/g    |
| <i>Escherichia coli</i>                       | Máximo 10 <sup>2</sup> ufc/g | 10 ufc/g                 |
| <i>Salmonella</i>                             | Ausencia ufc/25 g            | No se aplica             |
| <i>Staphilococcus Aureus</i>                  | Máximo 10 <sup>2</sup> ufc/g | 10 ufc/g                 |
| <i>Listeria monocytogenes</i>                 | Máximo 10 <sup>2</sup> ufc/g | 10 ufc/g                 |

Norma de Referencia: Grupo A: Comidas preparadas sin tratamiento térmico (R.D. 3484/2000, B.O.E 12/01/01).

#### 2.3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

| Parámetro                      | Unidades | Cantidades aproximadas por 100 g de alimento |
|--------------------------------|----------|--|
| Energía                        | kcal     | 73.5   |
| Proteínas                      | g        | 7.2  |
| Hidratos de carbono (Glúcidos) | g        | 10.1   |
| Grasas (Lípidos)               | g        | 0,48   |

Nota: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto.

## Ficha Técnica de Producto

### 3.- INDICACIONES DE EMPLEO:

#### 3.1.- MODO DE EMPLEO.

Cubra con aceite el fondo de la paellera. En ese aceite prepare un sofrito con cebolla (en aros ó picada), tomate y ajo, dorando todo durante 15 minutos. Seguidamente eche el preparado de paella CLAVO y el arroz, rehogando el conjunto. Finalmente añada el agua (hirviendo) en una cantidad de 2 a 3 veces la del arroz. Ponga la sal y el azafrán a su gusto. Cocine todo unos 5 minutos a fuego vivo y otros 15 a fuego lento. Antes de servir, deje reposar la paella 5 minutos.

#### 3.2.- CONSERVACIÓN.

Producto **ultracongelado**. Mantener a **-18°C**, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta.

Se recomienda no volver a congelar el producto, una vez descongelado.

#### 3.3.- CONSERVACIÓN EN EL HOGAR.

| CONSERVACIÓN EN EL HOGAR         |                  |
|----------------------------------|------------------|
| En congeladores con estrellas    |                  |
| *** ó ****                       | Varios meses (1) |
| **                               | Un mes           |
| *                                | Una semana       |
| En el congelador del frigorífico | 3 días           |
| En el frigorífico                | 24 horas         |

(1) Puede ponerse la fecha de consumo preferente

#### 3.4.- INFORMACIÓN SOBRE FECHA DE FABRICACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE.

##### 3.4.1.- Fecha de fabricación.

Identificada por el lote de fabricación, cuyo significado es:

*LOTE: L-01010001*

Los dos primeros dígitos identifican la planta de elaboración.

Fábrica 1- Caldas de Reyes= 01

Fábrica 2- Tordesillas= 02

El resto de dígitos hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto.

##### 3.4.2.- Fecha de consumo preferente.

18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase:  
*Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año, (00/00).*

#### 3.5.- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y GMO'S.

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO'S.

**Ficha Técnica de Producto**

| Anexo III bis Directiva 2000/13/CE; Directiva 2006/142/CE  | Presencia en el producto |                                  | Presencia en la planta de elaboración |                                  | Posibilidad de contaminación cruzada       |
|--|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--|
|  | Presencia o Ausencia     | Ingrediente o Sustancia afectado | Presencia o Ausencia                  | Ingrediente o Sustancia afectado | Si ó No y Nivel (Grado bajo, medio o alto) |
| Cereales con gluten y productos derivados  | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Harina de trigo                  | Bajo                                       |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos  | Presencia                | Cigala, camarón.                 | Presencia                             | Crustáceos varios                | No aplica                                  |
| Huevos y productos a base de huevos  | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Huevo cocido                     | Bajo                                       |
| Pescado y productos a base de pescado  | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Pescados varios                  | Bajo                                       |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets  | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No   |
| Soja y productos a base de soja  | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No   |
| Leche y sus derivados (incluido lactosa)   | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Leche en polvo, queso.           | Bajo                                       |
| Frutos de cáscara y productos derivados  | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No   |
| Apio y productos derivados   | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No   |
| Mostaza y productos derivados  | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Mostaza molida                   | Bajo                                       |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo  | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No   |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO <sub>2</sub> ) | Presencia                | E-222                            | Presencia                             | Aditivo                          | No aplica                                  |
| Altramuz y Productos derivados.  | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No   |
| Moluscos y Productos a base de moluscos.   | Presencia                | Berberecho, mejillón, pota       | Presencia                             | Moluscos varios                  | No aplica                                  |

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control.

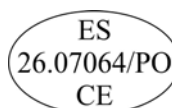
**4.-ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:**

**4.1.- ENVASADO.**

Envase primario: bandeja de poliestireno, cerrada con film de polipropileno.

Envase secundario: caja de cartón ondulado. Color marrón con impresiones de la marca CLAVO.

**4.2.- IDENTIFICACIÓN SANITARIA.**



**4.3.- FORMATO DE DISTRIBUCIÓN.**

| kg/caja         | Cajas/palet (cajas/fila x filas/palet) | kg/palet |
|-----------------|--|----------|
| 12x400 g=4,8 kg | 9x11 = 99 cajas                        | 475,2 kg |

Estas informaciones corresponden al estado actual de nuestros conocimientos. Cualquier uso indebido del producto o la alteración de sus condiciones de uso, nos exime de toda responsabilidad. Esta versión reemplaza a las precedentes.